



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105558555 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 11

(21) 申请号 201410521100. 9

(22) 申请日 2014. 10. 08

(71) 申请人 山东省喜民乐食品加工有限责任公司

地址 257500 山东省东营市垦利县中兴路东  
段

(72) 发明人 胡培山 李东鲧 薛继光 董海滨

(51) Int. Cl.

A23L 1/311(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

农家红烧肉的制作方法

(57) 摘要

本发明提供农家红烧肉的制作方法,该方法包括以下步骤:(一)、选用三层五花肉且脂肪不超过2-2.5cm厚,五花肉肥瘦的比例为3:7,切成中方2\*2厘米块状待用;(二)、先用油将香叶3克、八角3克、桂皮5克、葱段3段、干辣椒2个炒香,然后放入切好的肉块500克,烧制3分钟后加入水500克、白糖25克、盐12克、老抽30克、甜面酱20克、红曲粉5克、味精4克、黄酒50克;(三)、大火烧开后改小火烧30分钟左右使肉熟而不烂,捞出装入周转箱内;(四)、把切配好的干豆角500克在开水锅里煮2分钟,捞出装入周转箱内;(五)、汁水勾流水欠倒入盆中,室温下自然冷却至25度以下,拉到包装车间待用。本发明实现了红烧肉的大规模生产。

1. 农家红烧肉的制作方法,其特征在于:该方法包括以下步骤:

(一)、选用三层五花肉且脂肪不超过 2-2.5cm 厚,五花肉肥瘦的比例为 3:7,切成中方 2\*2cm 块状待用;

(二)、先用油将香叶 3 克、八角 3 克、桂皮 5 克、葱段 3 段、干辣椒 2 个炒香,然后放入切好的肉块 500 克,烧制 3 分钟后加入水 500 克、白糖 25 克、盐 12 克、老抽 30 克、甜面酱 20 克、红曲粉 5 克、味精 4 克、黄酒 50 克;

(三)、大火烧开后改小火烧 30 分钟左右使肉熟而不烂,捞出装入周转箱内;

(四)、把切配好的干豆角 500 克在开水锅里煮 2 分钟,捞出装入周转箱内;

(五)、汁水勾流水欠倒入盆中,室温下自然冷却至 25 度以下,拉到包装车间待用。

2. 根据权利要求 1 所述的农家红烧肉的制作方法,其特征在于:成品真空包装标准:每份肉 70 克、干豆角 70 克、汁水 70 克、总重 210 克。

3. 根据权利要求 1 所述的农家红烧肉的制作方法,其特征在于:把封装好的产品拉到杀菌间,平铺蒸盘内,每盘放八包,打开蒸柜,温度调到 105 度,90 度放入产品,蒸制 20 分钟后,打开蒸柜取出产品,放入冷却水中,使中心温度下降到 20 度以下,装入周转箱,放入冷藏成品库。

## 农家红烧肉的制作方法

[0001] 技术领域：

本发明涉及食品制作技术领域，尤其是农家红烧肉的制作方法。

[0002] 背景技术：

红烧肉自古以来就是大家喜爱的菜肴之一，红烧肉的做法大相径庭，目前传统制作红烧肉，做成的红烧肉太过油腻不适于经常食用，而且红烧肉的工序较为麻烦，按传统的做法既浪费时间又耽误顾客的食用。

### 发明内容

[0003] 本发明选择的猪肉脂肪不得超过 2-2.5cm 厚并且干豆角的加入恰好吸收了肉里的脂肪，使得这道菜更为绿色健康，迎合了现代人喜欢低脂的要求，具有较高的可食性和推广性的农家红烧肉的制作方法，其技术方案为：该方法包括以下步骤：

(一)、选用三层五花肉且脂肪不超过 2-2.5cm 厚，五花肉肥瘦的比例为 3:7，切成中方 2\*2cm 块状待用；

(二)、先用油将香叶 3 克、八角 3 克、桂皮 5 克、葱段 3 段、干辣椒 2 个炒香，然后放入切好的肉块 500 克，烧制 3 分钟后加入水 500 克、白糖 25 克、盐 12 克、老抽 30 克、甜面酱 20 克、红曲粉 5 克、味精 4 克、黄酒 50 克；

(三)、大火烧开后改小火烧 30 分钟左右使肉熟而不烂，捞出装入周转箱内；

(四)、把切配好的干豆角 500 克在开水锅里煮 2 分钟，捞出装入周转箱内；

(五)、汁水勾流水欠倒入盆中，室温下自然冷却至 25 度以下，拉到包装车间待用。

[0004] 成品真空包装标准：每份肉 70 克、干豆角 70 克、汁水 70 克、总重 210 克。

[0005] 把封装好的产品拉到杀菌间，平铺蒸盘内，每盘放八包，打开蒸柜，温度调到 105 度，90 度放入产品，蒸制 20 分钟后，打开蒸柜取出产品，放入冷却水中，使中心温度下降到 20 度以下，装入周转箱，放入冷藏成品库。

[0006] 本发明具有以下特点：1、喜民乐的农家红烧肉在配料上比传统的红烧肉更为合理，加入干豆角、白糖，盐，水，老抽，甜面酱，味精，香叶，八角，桂皮，干辣椒，使味道更加鲜美；2、红烧肉最忌油腻，喜民乐选择的猪肉脂肪不得超过 2-2.5cm 厚并且干豆角的加入恰好吸收了肉里的脂肪，使得这道菜更为绿色健康，迎合了现代人喜欢低脂的要求；3、喜民乐的农家红烧肉对于肉的选择非常严格，这几年猪肉市场频频出现的问题使得顾客对于猪肉类食品有所顾忌，喜民乐公司严格的按照进货质量标准对猪肉进行检查，淡红色，有光泽，切断面稍湿，不沾手，肉汁透明，富有弹性无酸、霉味；4、独具创新的半成品设计，蒸汽杀菌 20 分钟真空包装，保证了食品的安全性。

[0007] 本发明的有益效果：本发明方法方便实用，省时省力，实现了红烧肉的大规模生产，大幅度提升了产品质量，提高了企业生产效率及经济效益，适合普遍推广使用。

### 具体实施方式

[0008] 一、原材料：

五花肉、干豆角、白糖,盐,水,老抽,甜面酱,味精,香叶,八角,桂皮,干辣椒。

[0009] 二、五花肉的加工方法：

1、采购回来的中方肉进行质标检查,肉汁呈淡红色,有光泽。切断面稍湿,不沾手,肉汁透明、富有弹性无酸、霉味,合格后进行加工；

2、加工前再次检查猪皮上是否有猪毛,确认达到加工标准后在进行加工,加工的五花肉要求肥瘦的比例为 3 :7,脂肪不得超过 2-2.5cm 厚；

3、把冷冻库的中方肉拿到冷藏间化冻,使之化冻至软硬刚好,中心温度为 -3 度,这样方便切配,切成中方 2\*2cm 块状待用。

[0010] 三、干豆角的质标标准与加工方法：

色泽碧绿,干燥,大小均匀,质地厚,无异味、杂质,无潮湿现象。

[0011] 四、烹饪方法：

1、先用油将香叶 3 克、八角 3 克、桂皮 5 克、葱段 3 段、干辣椒 2 个炒香,然后放入切好的肉块 500 克,烧制 3 分钟后加入水 500 克、白糖 25 克、盐 12 克、老抽 30 克、甜面酱 20 克、红曲粉 5 克、味精 4 克、黄酒 50 克；

2、大火烧开后改小火烧 30 分钟左右使肉熟而不烂,捞出装入周转箱内；把切配好的干豆角 500 克在开水锅里煮 2 分钟,捞出装入周转箱内；

3、汁水勾流水欠倒入盆中,室温下自然冷却至 25 度以下,拉到包装车间待用。

[0012] 五、包装标准：

肉 70 克 ,干豆角 70 克 ,汁水 70 克 ,总重 210 克。

[0013] 六、封口的要求：

1、熟知设备操作及维护保养,确保封口机运转正常；

2、封口做到不涨袋、不漏气,日期清楚,正确；

3、及时保证岗位清洁、随手清洁,杜绝产品串味；

4、正确调试每样产品的抽气时间、加热时间；

5、封口人员每天上班第一时间必须更换封口机日期码(更换码的日期为次日日期),并开机一次看机器运转是否正常；

6、每次封口是包装袋口必须整齐平铺在封口机的边沿上,真空袋对着日期码封口；

7、封好之后必须检查产品是否漏气、涨袋、日期是否清楚；

8、每次封口不可以一个日期码上放两个产品同时封口；

9、封好的同一样产品必须放到一个篮筐里面,不可混装。

[0014] 七、杀菌标准：蒸汽杀菌

1、把封装好的产品拉到杀菌间,平铺蒸盘内,一盘最多放八包,不可堆积,以免杀菌不匀导致产品变质；

2、打开蒸柜,温度调到 105 度,90 度放入产品,蒸制 20 分钟；

3、打开蒸柜取出产品,放入冷却水中,使中心温度下降到 20 度以下；

4、装入周转箱,放入冷藏成品库。

[0015] 八、配送方法：

1、加工中心按照门店的订单检查烹饪的产品(以抽真空包装为主),在指定的发货时间从冷藏室取出产品放入冷藏车内；

2、在配送过程中要求无损坏保温设备的情况下进行,冷藏车的温度不高于4度,否则会导致产品变质;

3、按照要求把配送的产品分别放在冷藏室或冷冻室内,冷藏的温度为(0-4)度,冷冻的温度为-18度左右。